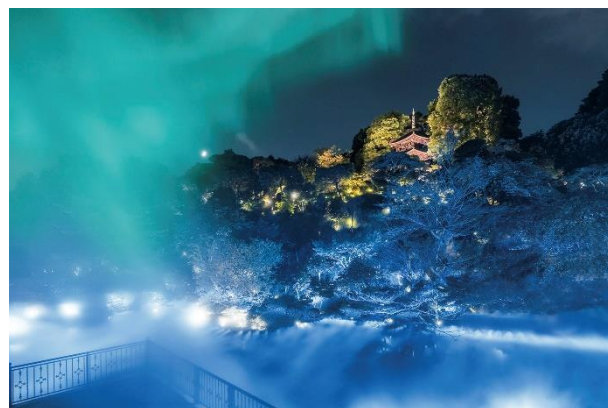


美食の旅をテーマに、伝統・人気メニューで1年を締めくくる

「イヤールディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～」 11月20日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、厳選された食材をふんだんに使用し、1年の最後を華やかに締めくくる「イヤールディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～」を2024年11月20日（水）より開始いたします。

また、ご家族や大切な方と一緒に、ゆっくりとしたお時間をお過ごしいただける同ビュッフェと朝食付きのステイプランもご提供いたします。

イヤールディナービュッフェは、毎年ご友人や大切な方、会社の方同士など、多くのお客様にご利用いただいております。

お食事後は、庭園にて幻想的な冬の絶景「森のオーロラ」と「東京雲海」をご堪能いただけます。特別な景色が、心に残るひとときを演出いたします。

◇欧州の料理から和食、中華まで、まるで美食の旅をしているような多彩な料理が楽しめます

和・洋・中の料理が並ぶお食事コーナーには、「アイスバイン（ドイツ）」や「アヒージョ（スペイン）」といった欧州各国の料理が並ぶほか、和食では当ホテルの伝統的な「米茄子の鳴炊き」や、毎年人気の「握り寿司」、東京雲海に見立てた「国産河豚のたたき 敷雲海ポン酢」や雪をイメージした「河豚の白子の揚げ出し 雲餡掛け 黄金柚子胡椒添え」などバラエティ豊かなメニューをご用意いたします。

また、チケット制の特別メニューには、昨年ご好評の「たらば蟹と紅ずわい蟹寿司 食べ比べ」に蟹味噌醤油を添えてお出しします。蟹は古くからハサミを上下に動かす姿が幸運を招くと言われているため、縁起が良い食材として人気があり、年末のお食事にぴったりです。

◇デザートコーナーではお子様限定の特別メニューが登場するほか、ノンアルコールドリンクも

今冬は、デザートコーナーも充実いたします。ホリデーシーズンにぴったりの「ブッシュ・ド・ノエル」や「シュトーレン」、さらに目の前でフランベされる「洋梨とリンゴ ラム酒のフランベ」などの演出も楽しめます。お子様には、シュークリームを重ねてツリーを作る「シュークリームツリー」やスイーツバッグなど、特別メニューをご用意いたしました。

ドリンクコーナーでは、冬の代表的な飲み物であるグリュウワイン（赤・白）や、オーロラをイメージした季節のカクテルやノンアルコールカクテルをお楽しみいただけます。

また、今年はレモンシロップを用意し、ご自身でシロップとお湯をお好みの割合で作るホットレモネード、コーヒーにぴったりのフレーバー「バニラ」「キャラメル」「ホワイトチョコレート」「ヘーゼルナッツ」もご用意し、アレンジする楽しみをご提供いたします。

この機会にぜひ、ホテル椿山荘東京で特別な年末をお過ごしください。



概要

イヤーエンドディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～

- 期間 : 2024年11月20日(水)～12月27日(金)
※特定日開催。開催日の詳細は下記 URL をご参照ください。
- 予約方法 : WEB または電話
- 時間 : 18:00～20:00 / 18:30～20:30
※お食事時間は日により異なります。
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
※受付場所・会場は、バンケット棟3Fインフォメーションデスクにてご確認ください。
- 料金 : <WEB予約>
 - ・大人(13歳～) 13,000円(月～木) / 15,000円(金～日)
 - ・小学生(6～12歳) 5,700円
 - ・幼児(3～5歳) 3,300円<電話予約>
 - ・大人(13歳～) 14,000円(月～木) / 16,000円(金～日)
 - ・小学生(6～12歳) 6,000円
 - ・幼児(3～5歳) 3,500円※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※WEB予約は事前カード決済で承ります。
- 内容 : 以下はメニューの一例です
<洋食>
 - ・オリジナルサラダステーション
～お好みドレッシングとコンディメンツで楽しむ、オンリーワンサラダ～
 - ・バニラ風味の南瓜のロースト(フランス)
 - ・芽キャベツとソーセージのマリネ(ドイツ)
 - ・ミネストローネ(イタリア)
 - ・アイスバイン(ドイツ)
 - ・ラックスプティング<サーモンとジャガイモのグラタン>(スウェーデン)
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の特製ビーフシチュー(フランス)
 - ・魚介とマッシュルームのアヒージョ(スペイン)
 - ・サーロインローストビーフ
ローズマリークリームソースとグレービーソース&レフォール
(お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー) 等

<和食>

- ・たらば蟹と紅ずわい蟹の握り寿司 食べ比べ 蟹味噌醤油を添えて
- ※大人用/チケット引き換え制
- ・鶏炭火焼きと九条葱の鶏南蛮蕎麦
 - ・鰯しゃぶ
 - ・おまかせ握り寿司3種
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き
 - ・河豚の白子の揚げ出し 雲飴掛け 黄金柚子胡椒添え 等

<中華>

- ・黒酢酢豚
- ・フカヒレの餡かけ炒飯

<デザート>

- ・煌めく炎の演出！洋梨とリンゴ ラム酒のフランベ
- ・ブッシュ・ド・ノエル (フランス)
- ・シュトーレン (ドイツ)
- ・ミックスベリータルト (フランス)
- ・ボネ <ココアとアマレットクッキーのプリン> (イタリア)
- ・作ろう！シュークリームツリー

※小学生と幼児のお子様限定/チケット引き換え制 等

<フリードリンク>

スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、季節のおすすめカクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク、シロップ各種

※国内外の状況および仕入れ状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/yearend_buffer2024/

《夕・朝食付き》「イヤヤーエンドディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～」ステイ

- 期間 : 2024年11月20日(水)～12月27日(金)
※ディナービュッフェ開催日のみ
- 予約方法 : WEBまたは電話
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 84,500円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・イヤヤーエンドディナービュッフェ 18:00～
・洋食・和食から選べるご朝食 (レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10141189>



ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大

会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：長谷川（広）、須賀
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、平井、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。